

# Beeren Schnecken mit Joghurt



## Einkaufsliste:

### Für den Teig

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe  
200ml lauwarme Milch  
80g Rohrohrzucker  
500g Mehl  
1 Ei  
60g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum  
Einreiben  
1TL Zimt

### Für die Füllung

400g Beeren (Blaubeeren, Himbeeren,  
Johannisbeeren)  
1TL Zimt  
80 Zucker  
50g weiche Butter  
100g Joghurt  
1EL Mehl

## So wird's gemacht

Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Mehl und Zimt gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Derweil Zimt und Zucker mischen. Teig nochmals durchkneten und zu einem langen Rechteck ausrollen. Weiche Butter auf dem Teig verteilen, Beeren auf den Teig geben, leicht andrücken. Mit Mehl bestäuben und den Joghurt teelöffelweise auf dem Teig verteilen.

Teig der Länge nach einrollen. In 2-3 cm große Teile teilen, mit der Schnittseite nach oben in eine gefettete Form geben (ergibt ca. 12 Schnecken).

Schnecken nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen. Schnecken nach Belieben mit 1Eigelb + 1EL Milch (verquirlt) bestreichen (kein Muss!) und etwa 30-45 Minuten goldbraun backen.